

Weihnachtsbacken Rezepte

Warmer Schokoladenbiskuit mit Gewürzorange

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Nachtisch, Obst, Backen, Orange, Schokolade, Weihnachten

4 Orangen	140 g Zucker
2 Sternanis	50 g Kuvertüre/Zartbitter
2 Nelken	25 g Kuvertüre/Vollmilch
1 Zimtstange	80 g Butter
1 Vanilleschote	45 g Mehl
3 Eier	

Die Orangen schälen und Filets herausschneiden. Dabei den entstehenden Saft auffangen und den Saft aus den filetierten Orangen ausdrücken. Den Saft mit 15 g Zucker, Sternanis, Nelken, Zimtstange und Vanilleschote erhitzen. Den heißen Saft über die Orangenfilets geben und mindestens 6 Stunden bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Für den Schokoladenbiskuit die Eier mit 125 g Zucker auf dem Wasserbad zuerst warm aufschlagen, dann vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen. In der Zwischenzeit die Kuvertüren im Wasserbad auflösen und die Butter zerlassen. Kuvertüren, Butter und Mehl unter die Eimasse mischen und diese Biskuitmasse ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Teflonförmchen mit einem Durchmesser von ca. 8 cm ausfetten und mit Mehl bestäuben. Die Biskuitmasse bis zum Rand einfüllen und in den auf 185 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen geben und 10-12 Minuten backen (Ober-/Unterhitze bei 210 Grad).

Den gebackenen Biskuit aus den Förmchen stürzen und mit den Gewürzorange heiß servieren.